



TIMMERMANS®
ANNO 1702

Strawberry

Il suo aroma evoca il profumo di una bella estate. Il suo gusto di fragola conferma l'impressione al naso senza saturazione zuccherina. In più, questa lambic è affinata da un'autentica sensazione di freschezza che ricorda i minuscoli semini verdi di cui sono punteggiate le fragole. Il suo gusto costante si sviluppa assai presto a tutta bocca per finire la sua traiettoria su un tocco più fruttato che zuccherato.



»IT

Per 4 persone

Gamberi grigi in insalata con pomodori e salsa TIMMERMANS STRAWBERRY LAMBICUS

Ingredienti

- 4 pomodori sbucciati e privati dei semi
 - 250 g di gamberi grigi
 - 0,8 dl di panna
 - 3 gambi di dragoncello
 - 1/2 cipolla
 - 1 dl di brodo di pollo
 - 2 cucchiari di maionese
 - sale e pepe
 - 10 cl birra **Timmermans Strawberry Lambicus**
1. Bollire i gusci dei gamberi con la cipolla tritata, 1 dl di birra **Timmermans Strawberry Lambicus** e il brodo di pollo.
 2. Far ridurre di 2/3 e filtrare, aggiungere la panna, salare e passare al mixer.
 3. Tagliare a dadini la polpa di pomodoro.
 4. Tritare il dragoncello e unirlo alla maionese, con i gamberi e i pomodori. Salare e pepare.
 5. Mettere una porzione di gamberi al centro di ogni piatto.
 6. Decorare con il dragoncello e con un giro di emulsione tutt'intorno.

Ordinare
il libro!